

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

DATES :	Du 02 au 04 Février 2022 **A Suze la Rousse**
Coût TTC :	774 €uros TTC
Coût HT :	645 €uros HT
Durée :	3 jours - 21 heures
Coût heure/stagiaire :	30,71 €uros HT
Effectif minimum :	8
Effectif maximum :	30

PREPARER LES VINS A LA MISE EN BOUTEILLE

Collage et stabilisation, produits œnologiques et traitement des vins, incidences qualitatives

Public concerné :
► Les vignerons, les techniciens viticoles, les directeurs de cave, les œnologues, les maîtres de chai, les personnes en reconversion professionnelle dans la filière

Pré-requis : Aucun

Objectifs du stage :
► Maîtriser les techniques œnologiques et les produits nécessaires et recommandées pour mener à bien la finition du produit

Moyens pédagogiques :
► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama

Moyens d'encadrement
► L'Université du Vin assure l'encadrement technique de la formation et garantit le choix de l'intervenant spécialisé sur le sujet traité.

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation
► Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail
► Une synthèse de l'évaluation des acquisitions peut être réalisée oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires ou sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage
► Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction

A l'issue de la formation :
► Remise au stagiaire d'une attestation de formation

Modalités pratiques :
► Lieu des cours : Université du Vin à Suze la Rousse.

► Accessibilité : L'accessibilité des locaux et de la formation possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

► Délai d'accès : Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



Programme

- Définition de l'élevage
- Maîtrise de l'oxygène jusqu'au conditionnement
    - Impact de l'oxygène sur les vins
    - Techniques préventives et curatives à la prise d'oxygène : inertage / désoxygénation
- Procédés physiques utilisés :
    - Bâtonnage
    - Collage (produits, techniques)
    - Filtration (rôle, types, matériel, risques...)
- Utilisation des produits œnologiques pendant l'élevage :
    - SO2,
    - CO2,
    - Tanins,
    - autres, …
- La stabilité du vin et les risques liés à l'instabilité
- Dégustation : les conséquences de l'élevage sur la dégustation
- Les analyses chimiques du vin : lecture, interprétation- exercices
- La mise en bouteille :
    - Les différentes étapes
    - Les points de vigilance

Visite de caves permettant d'illustrer les différentes processus et matériels



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94